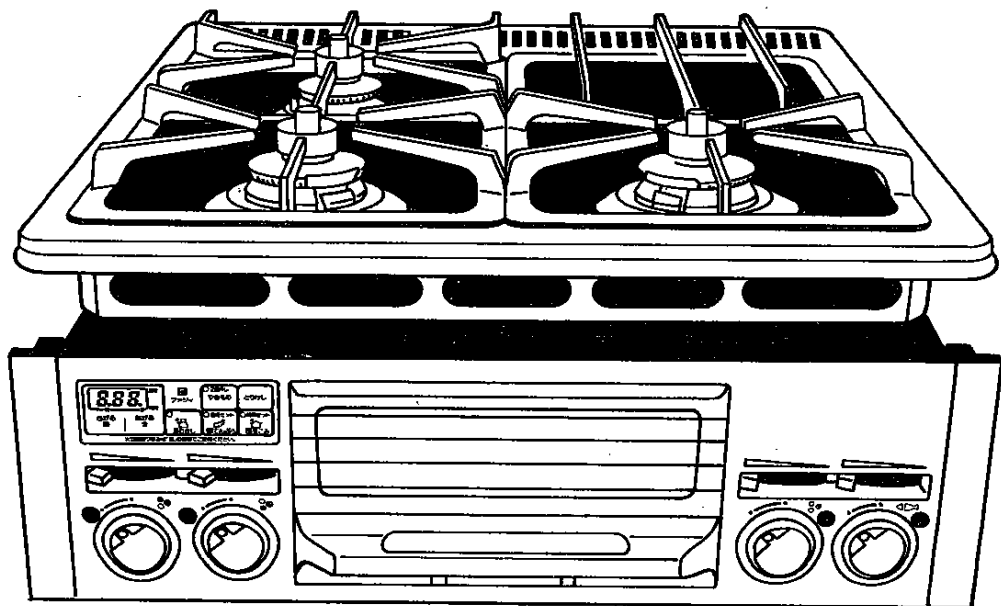
ビルトインコンロ セイフル

10-774型

型式名 GE-30DSX

取扱説明書

大阪ガス

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

このたびは大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

もくじ

特長・機能の紹介

ファジィ&らく点火
(てんぷら・煮こみ)

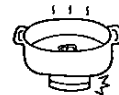
てんぷら油火災防止、消し忘れ防止などの安全性と使いやすさを一段とアップしたビルトインコンロです。

従来通りの使い方で(手動調理)

料理の種類を見分けて、自動消火。(全コンロとも)

てんぷら・煮物…などの料理の種類を見分けて、危険温度で自動消火。

●てんぷら油火災や鍋の焦げつき、空だきを防止します。

てんぷらなら
油温250℃で自動消火
てんぷら・煮物…の料理の種類を見分けます。
煮物なら
焦げつく前に自動消火

かしこいマイコンキーで(自動調理)

てんぷらファジィ
ファジィ制御で

鉄・アルミ・銅…などの鍋の種類を見分けて、最適温度を忠実に実現。温度調節機能付き。

●カラッとおいしいてんぷらが揚がります。

鉄 鍋
アルミ鍋
銅 鍋
てんぷらなら、180℃を基準に最適油温を自動キープ

煮こみファジィ
ファジィ制御で

2人分・8人分…などの分量を見分けて、最適熱量に火力を自動制御。

●じっくり加熱でおいしい煮こみ料理ができます。

指先でポン!あとはおまかせの「らく点火」

新着火方式採用。スイッチをポンと押しこむだけで、あとはおまかせ。連続放電で確実着火。火がつくまで待たなくていいから、便利さアップ。

安全性

●コンログリル安全タイマー
コンロ部:2時間
グリル部:20分間
うっかりの消し忘れを防ぎます。

●ボタンを押しても点火しないチャイルドロック

●万一炎が消えるとガスをストップする立消え安全装置

特に注意していただきたいこと

使用ガスについて

■必ず銘板に表示のガスを使う
（銘板は本体右側面内側に貼付）

必ず確認を！（ご家庭のガスと一致しない場合は販売店にご連絡を！）

（銘板）

型式名 GE-30DSX 都市ガス用

ガス区分	12A	13A
ガス消費量 kcal/h		

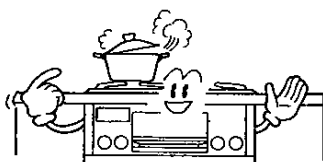
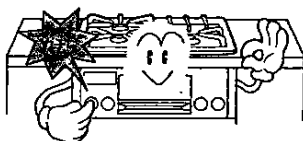
定格100V（50/60Hz）11W

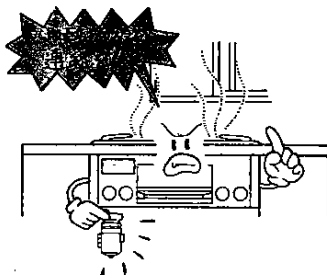
型式名 GE-30DSX LPガス用

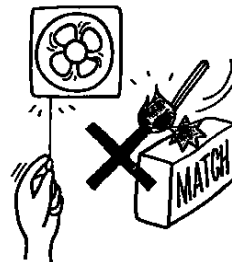
ガス消費量	

定格100V（50/60Hz）11W

ガス事故防止のために

■使用中、ときどき炎を確かめる

■使用後、必ず消火を確かめる
（点火/消火ボタンを奥まで押す）

■外出、就寝前にガス元せんを閉める

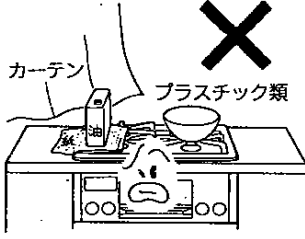
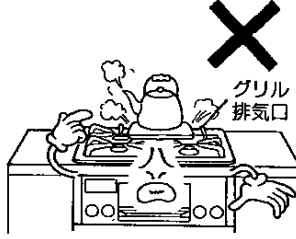
■ガス漏れ時はガス元せんを閉め、窓や戸を開ける

（ご注意）

万一、ガス漏れしたときは、
換気扇の「入・切」やマッチ、ライターの使用は、絶対にしないでください。（爆発の恐れ）

器具の設置及び付帯工事

●器具の設置、移動及び付帯工事は、お買い求めの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

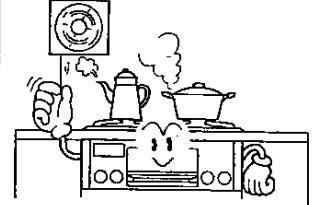
●ご使用前に設置工事説明書（別添）を読み、正しく設置されていることを確認してください。

火災予防のために

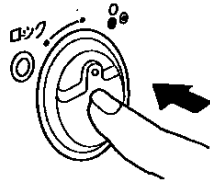
■器具の上や囲りに燃えやすいものを置かない

■グリル排気口をおおわない

■火をつけたまま就寝や外出をしない

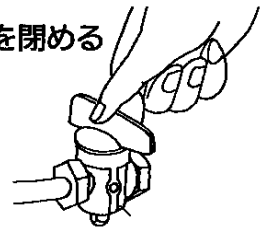
■火をつけたまま離れない
（特に揚げもの時は危険）

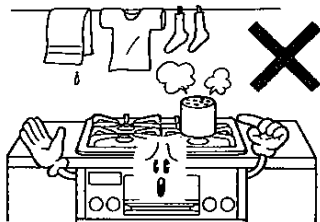
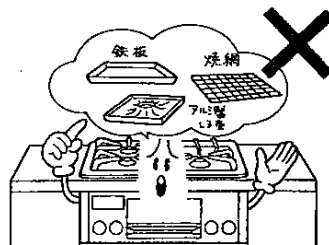
換気にご注意

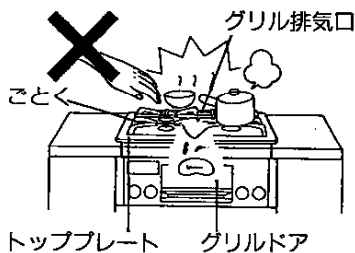
■使用中、必ず換気扇を回す
（不完全燃焼、一酸化炭素中毒の恐れ）

異常時の処置

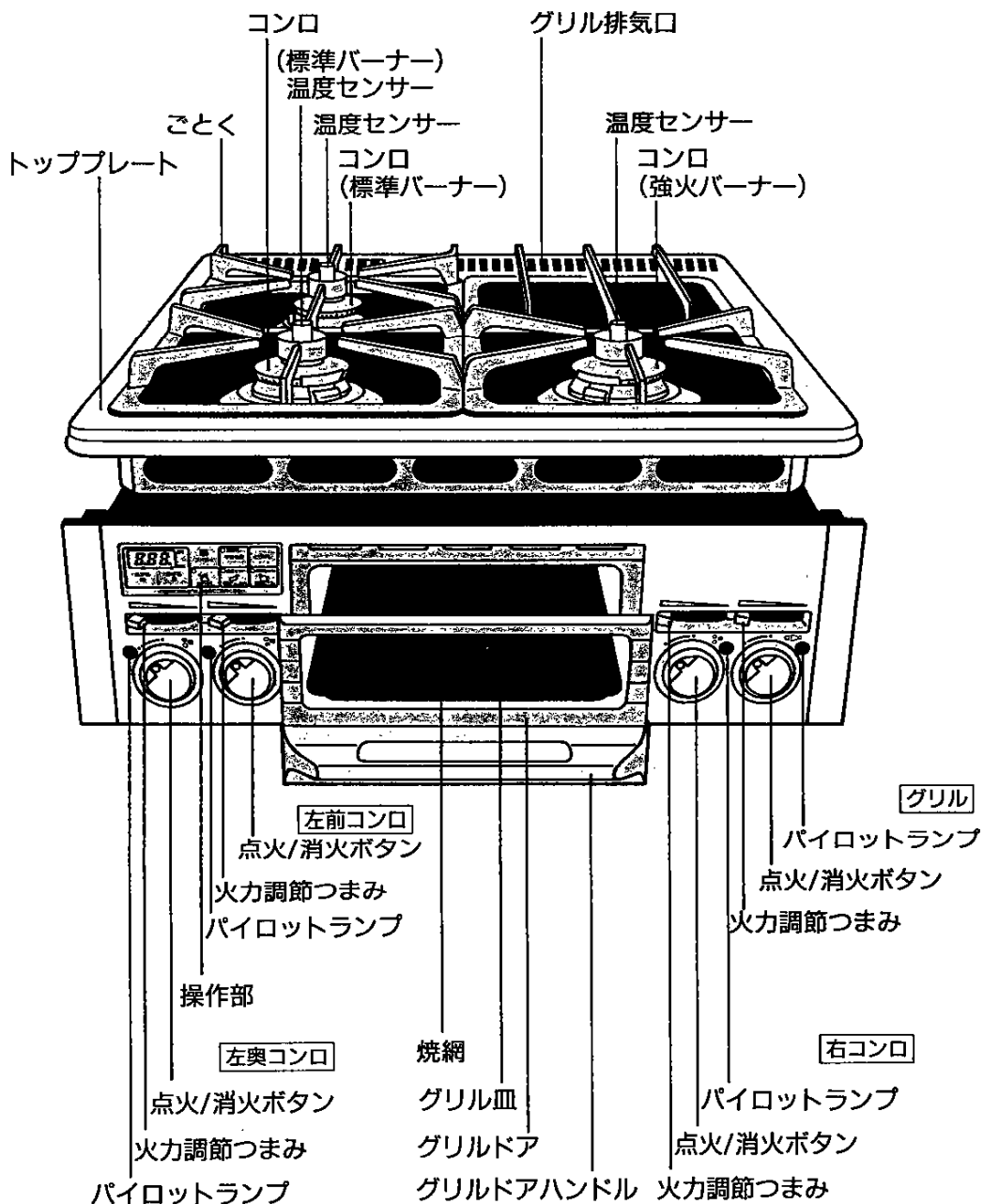
■異常燃焼や臭気、異常音を感じたとき
次の処置のうえ、最寄りの大阪ガスにご連絡ください。

1 消火し

2 ガス元せんを閉める

ガス元せんはセット下キャビネット内部にあります。

使用上のご注意

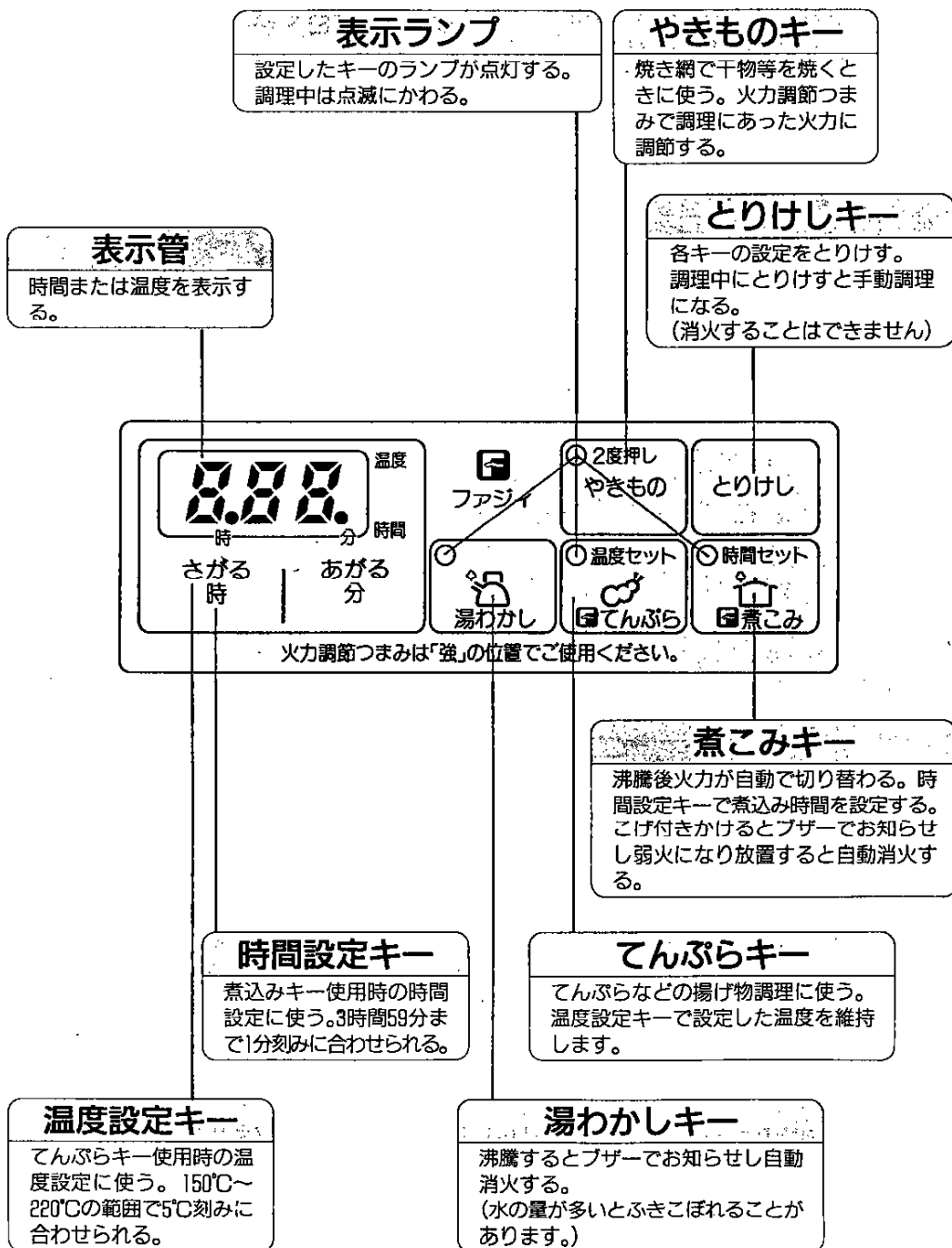
■衣類の乾燥や練炭の火おこしなどに使わない
（焼損・火災の恐れ）

■鉄板、焼網、アルミ製しる受けなどの市販品を使わない
（不完全燃焼・過熱の恐れ）

■下図の表示部分をさわったり、本体の上に食器を置かない
（やけどの恐れ）

■なべのとっ手をグリル排気口へ向けない
（やけど、変形の原因）

●操作部には煮汁や水をこぼさない！
（故障の原因）
（器具周辺のカウンター（調理台）にこぼれたときも、すぐにふきとってください。）

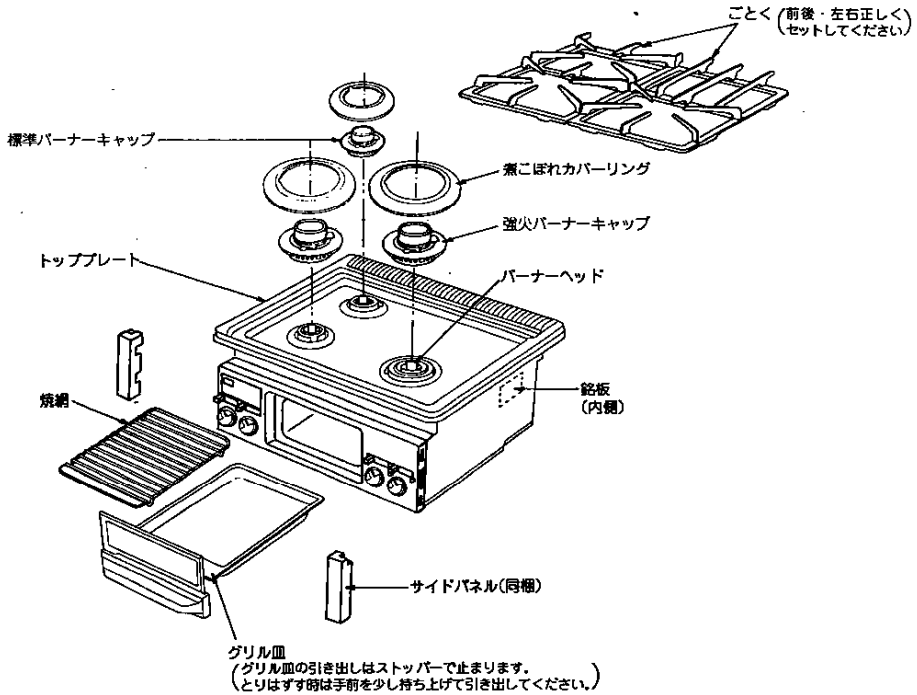
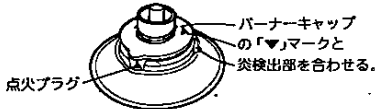
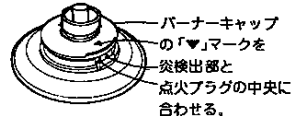
各部のなまえとはたらき

各部のなまえ

※電源を入れるとパイロットランプと操作部の「888」が点滅します。いずれかのキーか点火 / 消火ボタンを押してご使用ください。

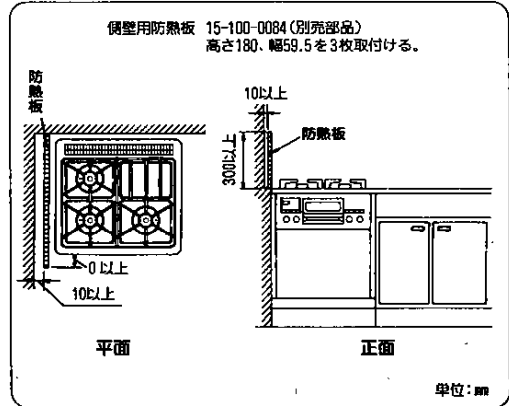
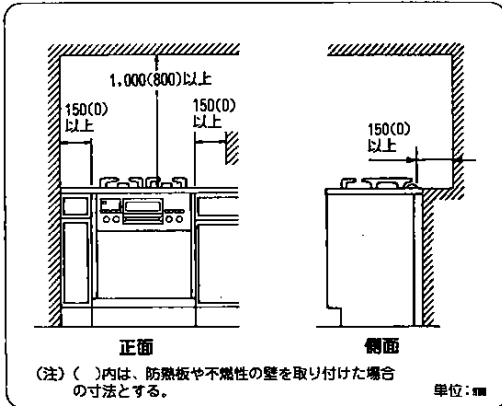
※この機能は左前バーナーのみ使用可能です。

操作部のなまえとはたらき

器具の設置

●器具の設置はお買い上げ店に依頼し正しく設置してご使用ください。詳しくは設置・工事説明書に記載されています。

■部品の取り付け

設置上のご注意

●周囲が**可燃性の壁・たな等**がある場合や、**可燃性の壁にステンレス板**等を貼り付けてご使用の場合は、下図に準じてください。

●可燃性の壁より、150㎜以上離して設置できない場合は、防火上有効な防熱処理をしてください。(側壁)

●電気設備技術基準182条により本体の一部が家屋の壁中のラスや、流し台のステンレス天板等に**電気的に接触しない**よう義務づけられています。したがってステンレス製のワークトップに、組み込む場合は、必ず同梱の絶縁シールをワークトップに貼付け本体の上部枠が電気的に接触しないようにしてください。

●**排気口**をステンレスの水切りカバー(水返しカバー)などで**ふさがない**でください。

●本体をタイルやモルタルで、**塗り込まない**ようにしてください。

●ワークトップの表面が、ニス引きのものは、変色しますので、**お使いにならない**でください。

●十分換気のできるところに設置してください。必要換気風量は**換気フードのない場合440㎥/h以上、換気フードつきの場合330㎥/h以上**にしてください。

(注)

■燃焼機器を設置する場所には、建築基準法や電気設備技術基準・火災予防条例に定める防火処置を施す必要があります。

■この機器を設置される台所が、建築基準法に定める〔内装制限を受ける調理室〕に該当する場合は、台所全体についても内装材の制限を受けます。

ガスの接続

●この器具は必ず鉄または金属性可とう管等、金属管で接続してください。

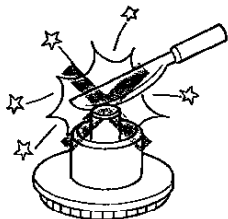
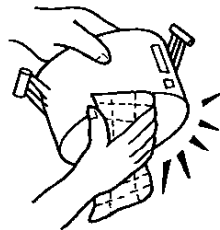
●配管工事は大阪ガス指定業者に施工を依頼してください。

器具の使いかた

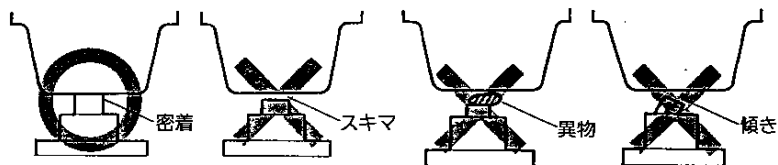
※この器具は100V電源を使用しておりますので停電時には使用出来ません。

《手動調理・自動調理コンロ》

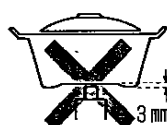
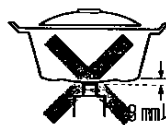
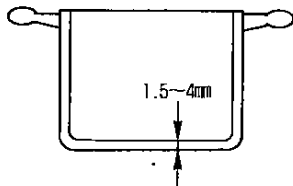
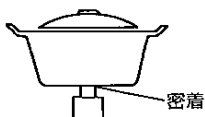
温度センサーのご注意

■温度センサー部に、強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。

■温度センサー部はいつも清潔に
- 温度センサー部には煮汁、水などをかけない。
- 温度センサー頭部に煮汁やごみが付着したときは布でふきとる。
- 鍋ややかんの底も清潔にし、使用する。

正しい鍋ののせかた、選びかた

【温度センサーの頭部を鍋底に密着させることが大切】

■温度センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、スキマが生じないように正しくセットする。

■底の平らな、熱の伝わり易い金属(アルミ等)製の鍋、やかん、フライパンが適しています。

■煮こみにはアルミ製の厚さ1.5～4mm程度の底の平らな鍋が最適です。(焦げつき消火機能を正しく働かせるため)

※打ち出し鍋、底の凹凸がある鍋は使用しないでください。

■鍋の重さは軽すぎないようにする。(軽すぎると密着しない恐れ　目安500g以上)

※必ず温度センサーの中心と鍋の中心を合わす。

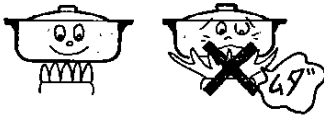
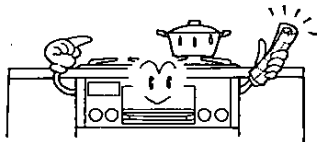
適する鍋・適さない鍋

器具を上手に使用するために、鍋底が温度センサーに密着していることが大切です。

●適する鍋　：底が平らな鍋→温度センサーが鍋に密着する。
●適さない鍋：底が凸凹したり、ぎざぎざな鍋→温度センサーが鍋底に密着せず鍋底温度が正しく測れないため、
　◆沸騰せずに消火する。
　◆調理途中でブザーが鳴りながら弱火と強火を繰り返す、
　　等の不具合を生じる。

鍋の種類	手動調理		自動調理		
	油調理	その他	湯わかし	煮こみ	てんぷら
鉄、アルミ、ホーロー	○	○	○	○	○
底の丸い鍋	○	○	×	×	×
超耐熱性ガラス容器	×	△	△	○	×
厚さの薄いステンレス	△	△	○	△	○
土鍋	×	△ 鍋物は普通に使える	×	×	×
○ 適する。 注意して使用する。 × 適さない。	小量の油で過熱防止機能が正しく働かない恐れ 熱伝導が悪く適さない	こげ付き消火機能が正しく働かない恐れ	沸騰後もしばらく燃焼が続く恐れ 沸騰せず自動消火する	こげ付き消火機能が正しく働かない恐れ 煮こみ中に早切れする	油温を正しくコントロールできない

コンロを使うときは

■鍋に合った火力で使う。
（ガスのムダにつながる）

■鍋の水気はふき取る。
（温度センサーを正しく働かせるため）

■市販の中華鍋補助ごとくは使用しないでください。

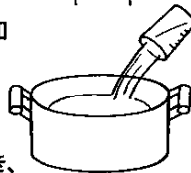
■煮立ったら火力をすぐに弱める。
（ガスのムダにつながる）

■食品の量に合った鍋やフライパンを使用する。
- ●鍋が大きく食品が少ないとき
  ⇒温度上昇による自動消火の恐れ（過熱防止装置23ページ参照）
- ●鍋が小さく食品が多いとき
  ⇒煮こぼれなどによる立消えの恐れ（立消え安全装置が働きます。23ページ参照）

■調理が終わったらすぐ消火する。
煮ものや湯わかしの後、炒めものや揚げものをする場合は、一旦、消火してから再度点火してください。
（再点火しないと〝ピピピ……″と鳴り、弱火燃焼後、消火します。）

調理済食品をあたためるとき

■中火～弱火であたためる。
（強火で行うと焦げつき消火機能がはたらかない恐れ）

■水分の少ないものは水を加える。

■冷凍食品をあたためるとき、
冷凍即席うどんなど薄手容器のままあたためるものは、フライパンに載せて調理してください。

■トロミのあるものはときどきかき混ぜる。
（カレーやシチューなど）

※従来の通り調理中の食品の状態を何度か確認しながら行ってください。

調理途中自動消火したとき

■さらに調理をつづける場合
⇒点火／消火ボタンを押し消火状態にし、再度点火する。（14ページ参照）

■そのまま調理を終える場合
⇒点火／消火ボタンを押し、消火状態にする。（14ページ参照）

グリルを使うとき

■初めてお使いのときは、グリル皿に水を入れ、約15分間空焼きを！
（グリル庫内の油を焼ききるため）

※このとき煙が出ますが、異常ではありません。

■点火するとき、グリル庫内をのぞきこまない。
（のぞきこむと髪を焦がす恐れ）

■焼網は表裏で高さ調節！

身のうすい魚

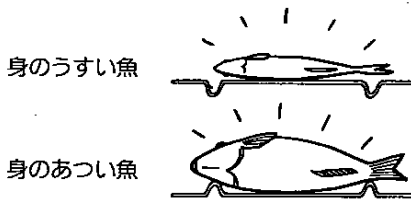
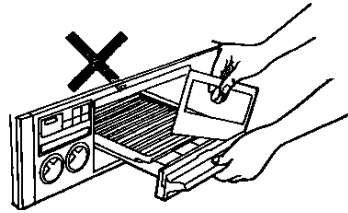
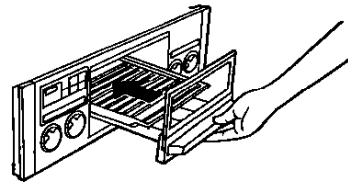
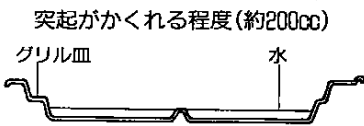
身のあつい魚

■使用時はグリル皿に水を入れる。

突起がかくれる程度（約200cc）

（水を入れないと魚や肉の脂に引火する恐れ）

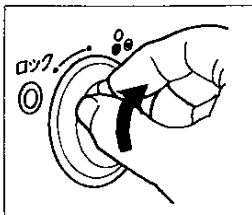
ご注意

連続して焼く場合は一度消火状態にし、再度点火する。
（20分で安全装置が働き、自動消火します）

■ガラス部分をはずして使わない。
（ドアハンドルが溶ける恐れ）

■グリル皿は奥まで入れる。

■とりはずすときは、とまる所まで引き、持ち上げて引き出す。

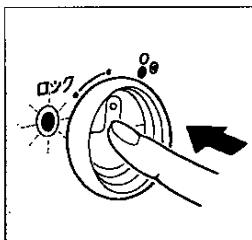
手動調理の操作のしかた

※右コンロ・左奥コンロ・グリルは手動調理のみの使用、左前コンロは手動調理と自動調理に使用出来ます。

点火・消火のしかた(全コンロ・グリル)

■使う前にロックを解除

カチッというまで

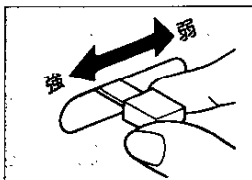
右へ回す

1

奥まで押す⇨点火

(安全のため半押しでは着火しません)

- コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
- パイロットランプが点灯。
- 確実に点火させるため、火力調節つまみが、強の方向へ移動することがある。(都市ガス仕様のグリルは移動しません)

(イラストは操作後の状態です)

2

着火を確認し、火力を

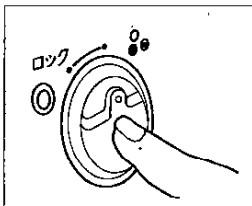
調節する

強火……左側
弱火……右側

■こげつき消火機能…温度センサーの温度が上昇しすぎると"ピピピ…"と10回鳴り、自動的に弱火に切り換わります。このとき鍋の中の食品をかきまぜます。さらに温度上昇を続けると"ピッピッ…"と5回鳴り自動消火する。
(全コンロ)

■過熱防止機能………温度センサーの温度が上昇しすぎると自動的に弱火に切り換わり、さらに温度上昇を続けると"ピッピッ…"と5回鳴り自動消火し、表示管に「14」を点滅表示する。(鍋の空だき防止、てんぷら油火災防止)
(全コンロ)

■コンロ・グリル安全タイマー……点火後、コンロは2時間、グリルは20分で自動消火する。

3

奥まで押す⇨消火

- 自動消火後も、点火・消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻す。
- 使用後は必ずガス元せんを閉める。

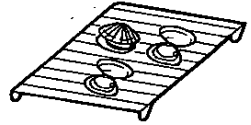
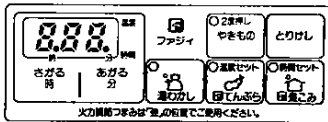
(イラストは操作後の状態です)

■使ったあとはロックする

(カチッというまで左へ回す。)

ロックに合わすと、点火しません。

使用されないときは、小さなお子様のいたずら防止のためにロックする。(チャイルドロック)

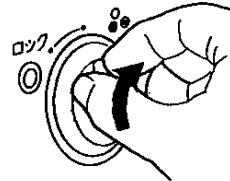
〈ご注意〉 使用中には操作しないでください。

『やきものキー』(左前コンロ)の使いかた

※干物や貝などグリルで焼きにくい場合にお使いください。焼き網以外は使わないでください。(食品は温度センサー上をさけて置きます。)汁の出る生魚などはグリル庫内で焼きます。(13・14ページ参照)

《操作の手順》

1 焼き網を左コンロにのせる

●点火/消火ボタンのロックを解除

※鉄板付きの焼き網は温度が上がり過ぎ、自動消火しますので使用出来ません。

2 やきものキーを二度押す

●約1秒ごとに二度押す。

●「やきもの」キーの表示ランプが点灯。

〈ご注意〉●表示ランプが点灯していない場合は設定されていません。再度操作を行う。

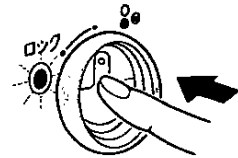
約1秒ごとに
二度押す

3 奥まで押す⇨点火

●コンロとグリルが同時に数秒間放電する。

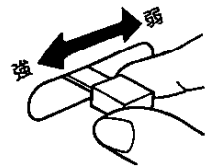
●表示ランプが点滅。

●パイロットランプが点灯。

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、消火状態にした後再度2の操作から行う。

4 火力調節・自動消火

●焼き加減に応じて火力を調節する。

●温度センサーの温度が上昇しすぎると自動的に弱火に切り換わり、さらに温度上昇を続けると自動消火する。
少し時間を置き再調理してください。

※点火後20分でタイマーが働き自動消火する。連続使用の場合は点火/消火ボタンを押し消火状態の後再度2の操作から行う。

5 奥まで押す⇨消火

●表示ランプ・パイロットランプが消灯

〈ご注意〉●ご使用後は消火を確認

●自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。
必ず消火状態にする。

※調理物の塩分などが温度センサー、バーナーキャップに付いた場合は劣化の原因となりますので必ず掃除をしてください。
(24~26ページ参照)

自動調理(左前コンロ)の使いかた

『湯わかしキー』の使いかた

《操作の手順》

1 **鍋を正しくのせる**

●火力調節つまみを「強」位置にする。
●点火／消火ボタンのロックを解除。

2 **湯わかしキーを押す**

●「湯わかしキー」の表示ランプが点灯。

3 **奥まで押す⇨点火**

●コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
●表示ランプが点滅。
●パイロットランプが点灯。

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、消火状態にした後再度2の操作から行う。

4 **お湯が沸いたら自動消火**

●"ピッピッピッ…"と5回鳴り、パイロットランプが点滅、表示ランプが消灯。
※沸かし過ぎや空だきを防ぎます。
ただし、ふきこぼれを防ぐことはできません。

5 **点火/消火ボタンを押す**

●パイロットランプが消灯。
●自動消火後も点火／消火ボタンは戻りません。
必ず消火状態に戻す。

〈チャイルドロック〉 ロックに合わすと点火しません。使用されないときは、小さなお子様のいたずら防止などのためにロックする。
〈ご注意〉 使用中には操作しないでください。

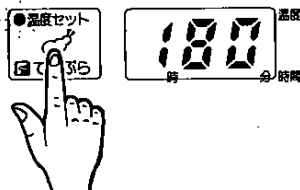
『てんぷらキー』の使いかた

《操作の手順》

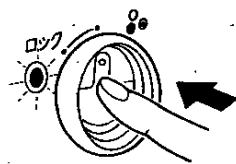
1 鍋を正しくのせる

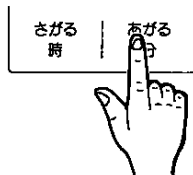
●火力調節つまみを「強」位置にする。
●点火／消火ボタンのロックを解除

2 てんぷらキーを押す

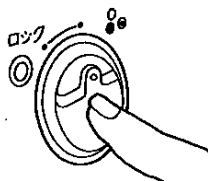
●表示部に前回セットした温度を表示。
(電源プラグを接続したときや停電後は180を表示)
●「てんぷらキー」の表示ランプが点灯。

3 奥まで押す⇨点火

●コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
●表示ランプが点滅。
●パイロットランプが点灯

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、消火状態にした後再度2の操作から行う。

4 温度設定キーを押し調理温度を設定

●設定した温度を表示。約10秒後に表示が消える。油温(鍋底温度)が約120℃以上になると5℃毎に現在温度を表示。
●設定した温度に達すると〝ピッピッピッ〟と3回鳴り弱火、強火のくり返しにより温度を保つ。
●途中で設定温度を変える場合は、温度調節キーを押すと設定温度を表示。

5 奥まで押す⇨消火

●表示ランプ、パイロットランプ、表示部が消灯。

〈ご注意〉●ご使用後は消火を確認。

調理の基本『てんぷらキー』

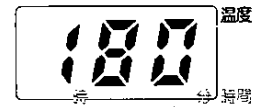
《操作の手順》(例)てんぷらの場合

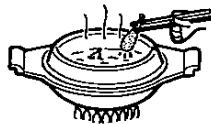
1 ボールに卵、水を入れ小麦粉を加え、太めのはしでざっくりと混ぜる。

(衣を粘らせないこつは、卵水は冷たいものを使い、混ぜすぎないこと。)

衣は揚げる直前に作る。

2 てんぷら鍋をコンロにかけ、鍋の約7～8分目(約0.8～1.0ℓ)の油を入れる。

3 [てんぷら] キーを押し温度設定キーで好みの温度に合わせる。

4 点火する。

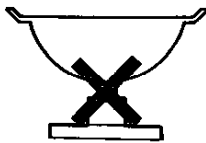
5 設定温度に達して"ピッピッピッ"と3回お知らせしたら、材料を入れて揚げる。

6 揚げ終わると点火／消火ボタンを押し消火する。

《揚げものと油温の目安》

適する温度	揚げものの種類
150～160℃	チップス(じゃがいも、さつまいも)
160℃	鶏のからあげ、ドーナツ
160～170℃	フリッター、とんかつ、コロッケ
180℃	てんぷら、串揚げ、エビフライ
160～180℃	冷凍コロッケなど

調理の基本『てんぷらキー』

コツとポイント

■丸底の中華鍋は使用しない。(鍋の安定が悪く、かつ油温が安定しない。)

■一度に多くの材料を入れない。(べたつきの原因)
材料が鍋一面に浮き上がってくるくらいの量を入れるのが上手に仕上げるコツ。

■設定温度になったら早めに調理物を入れる。
設定温度に達しても調理物を入れないで放置すると油温が上がることがあります。(表示は設定温度以上にはなりません)

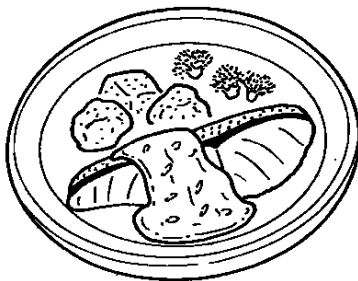
■設定温度に達した後、材料を入れると表示温度が下がることがありますが(現在温度を表示します)再び設定温度まで上がっていきます。
設定温度に上がるころが仕上り時間の目安。

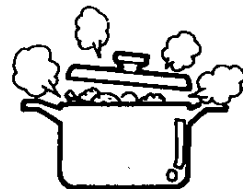
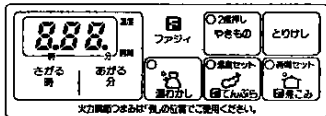
■調理の途中でも設定温度は自由に変えられます。(変えた後約10秒後に現在温度を表示)
材料により温度設定キーで調整する。

■調理中「てんぷらキー」を押すと、約10秒間設定温度を表示する。設定温度の確認のとき押す。

■鍋の直径が20cm以下の場合設定温度より過度に高くなる場合があります。

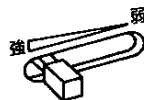
●他にもこんなメニューができます●

てんぷらキーは自動的に鍋の温度を調節してくれるので、こげつきやすいソテー、ムニエルなどの火加減のむずかしい料理に便利です。

■鮭のムニエル(4人分)
●厚さ1.5cmのもの4切の場合
〈作り方〉
1. 鮭に軽く塩、こしょうをふり、小麦粉を全体にまぶし余分な粉をはらい落とします。
2. フライパンをコンロにかけ点火します。
3. てんぷら キーを押し150〜180℃に合わせます。
4. 設定温度に達したらバターを入れ、材料を入れます。
約6〜8分、中身に火が通るまで加熱します。途中裏返します。
5. ソースを上からかけます。

※フライパンの材質によって設定温度は多少変えた方が上手にできます。たとえば、フッソ樹脂加工のフライパンは約180℃に、鉄製のフライパンは約150℃に。

『煮こみキー』の使いかた

《操作の手順》

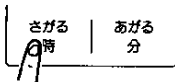
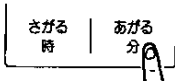
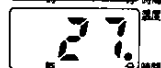
1 鍋を正しくのせる

●火力調節つまみを「強」位置にする。
●点火／消火ボタンのロックを解除。

2 煮こみキーを押す

●「煮こみ」キーの表示ランプ点灯。
●自動的に煮こみ時間が1時間に設定されている。

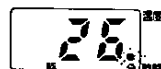
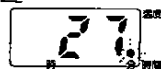
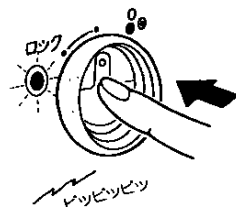
3 煮こみ時間をセット

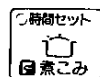
●沸騰後の煮こみ時間をセット。
煮こみ時間は3時間59分まで設定でる。

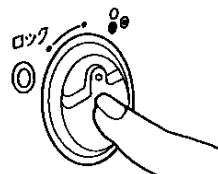
① 時間設定キーの左側を押し何時間か設定。

② 時間設定キーの右側を押し何分か設定。
(キーを押し続けると時間が進む)

4 奥まで押す⇒点火

●コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
●パイロットランプが点灯。

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火／消火ボタンを押し消火状態にした後、再度2の操作から行う。

●ひと煮たちすれば、"ピッピッピッ"と3回鳴り、自動的に火力が切り換わり、表示管右すみの「●」が点滅。かきまぜたり、水を足したりするのはその後に。
●タイマーはひと煮たち後作動し残り時間を表示。また、調理の状態により時間を変更することができる。
●こげつきかけたら"ピピピ、……"と鳴りますので、こげつきがなくなるまでしっかりとかきまぜる。放置しておくと自動消火する。

5 調理終了・自動消火

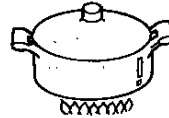
●"ピッピッピッ…"と5回鳴り、表示ランプが消灯し、パイロットランプが点滅。

6 奥まで押す⇒消火

●パイロットランプが消灯。
●自動消火後も点火／消火ボタンは戻りません。
必ず消火状態に戻す。

調理の基本『煮こみキー』

《操作の手順》(例) カレーの場合(4人分)

1 フライパンで肉と野菜を炒め、鍋に水とともに入れ、ふたをする。

2 煮こみ キーを押し、時間設定キーで約40分～1時間(沸騰後煮こむ時間)に合わせる。
(例. 1時間の場合)

3 点火する。

4 ひと煮たちして"ピッピッピッ"と3回お知らせした後、アクをとり、材料が柔らかくなるまで煮る。
- お知らせした後は火力が切り換わり、タイマーが作動し残り時間を表示。

5 残り時間が約20分になった時にルーを溶かし、さらに煮ます。途中時々かき混ぜる。

※"ピピピ、…"とお知らせした時はしっかりとかき混ぜる。

6 タイマーが切れ、自動消火したら必ず点火/消火ボタンを押します。

《料理に適した鍋》

鍋の種類	適する料理	鍋の特性	使用上のご注意
厚手のアルミ鍋	煮もの、煮こみのほか、ほとんどの料理に適します。	熱伝導がいいので火が平均して柔らかくあたり、上手にできます。	――――
アルミステンレスの多層構造鍋		熱伝導がよく、保温性にもすぐれています。	
フッソ樹脂加工鍋(テフロン加工)	シチュー、佃煮など、長時間の煮こみ料理に。	テフロン加工のため、多少早めに火力が切り換わることがあります。	煮こみ不足の場合は、もう少し時間をかけて煮つめてください。
薄手のアルミ鍋	おでん、ポトフなどの煮汁の多い料理に使えます。	鍋底温度が均一でなく、熱ムラが出ます。	特にカレーやシチューなど濃度のある料理は、調理物の対流が悪くこげやすくなります。途中よくかきまぜてください。
ホーロー鍋		熱伝導が悪いため、こげつきやすい性質をもっています。	
超耐熱性ガラス容器、ステンレス鍋、土鍋など	煮こみキーには向きません。		

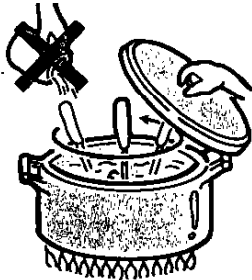
※11ページの適する鍋、適さない鍋も参考にしてください。

調理の基本『煮こみキー』

コツとポイント

■火力調節つまみは"強"の位置に合わせる。
※「煮豆」や「調理済食品のあたため」は"中火"に合わせる。従来通り、調理中の状態を確認しながら行なってください。

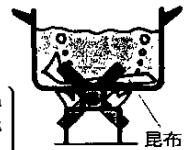
■ふきこぼれそうな時は、ふたを少しずらす。

■点火して沸騰するまでは、
①ふたの開け閉めをしたり、
②鍋中の水をかき混ぜたり、
③鍋を動かしたり、水や調理物等を追加したりしないでください。
(温度センサーを正しく働かせるためです。)

■だし汁はやや多めに入れて調理してください。少なすぎるとセンサーがキャッチできない場合があります。

■火力が切り換わったら、途中時々様子を見ながら混ぜる。(特にトロミのあるものはこげつきやすいので注意する)

■こげつき消火機能により、"ピピピ、…"とお知らせした時は、鍋底のこびりつきがなくなるまで、しっかりとかき混ぜる。(かき混ぜないとこげつき消火機能が働いて自動消火します)
※鍋の周囲など水分の少ない部分はこげることがあります。

■ひと煮たちの状態はメニューや鍋の種類により多少異なります。
●たとえばこんな場合、ひと煮たちの状態が不足気味になります。煮こみ時間で加減してください。
▶たくさんの量が入っている場合
▶始めからある程度とろみのついている場合

■だし昆布など鍋底に敷いてある場合は自動調理できません。手動調理で行なう。
(鍋底とだし昆布の間の温度が上がり、センサーが正しく働きません。)

《その他メニューの煮こみ時間の目安》

メニュー	煮こみ時間の目安
クリームシチュー	約40分～1時間
ビーフシチュー	約2時間～2時間30分
ポトフ	約50分～1時間30分
おでん	約1時間30分～2時間

メニュー	煮こみ時間の目安
肉じゃが	約30分～1時間
ロールキャベツ	約30分～1時間
いわしのしょうが煮	約20分～30分

※煮こみ時間は、分量やお好みによって調節してください。
※トロミをつける材料(片栗粉、コーンスターチなど)は出来上り少し前にお入れください。

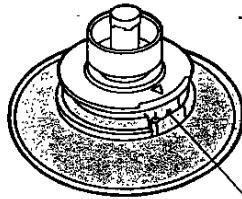
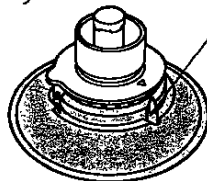
安全装置が作動したときの処置方法・別売品

立消え安全装置

■風や煮こぼれで炎が消えたとき

- 安全のため立消え安全装置が働き自動的にガスが止まります。(完全に止まるまで少し時間がかかります)
- 再度使うには
  ①点火/消火ボタンを押し、消火状態にする
  ②周囲にガスがなくなるまで待つ
  ③再度、点火する

ご注意

- 装置に水滴や煮こぼれが付いたときは、充分にふきとる(点火不良の原因)
- 装置に固いものをぶつけない(故障の原因)

過熱防止装置

■温度センサーの温度上昇により自動消火したとき

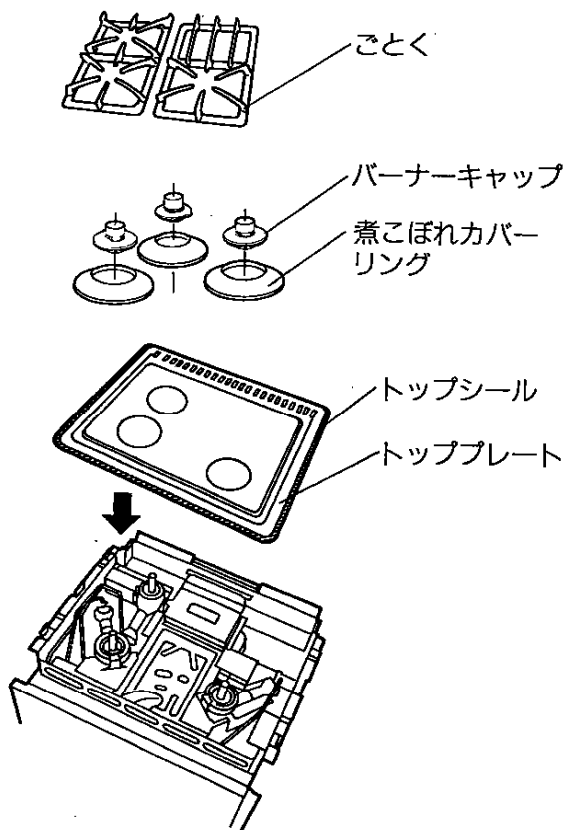
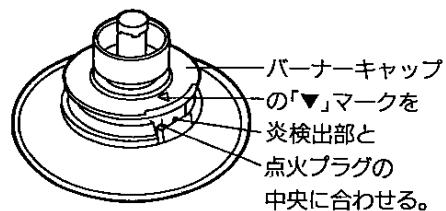
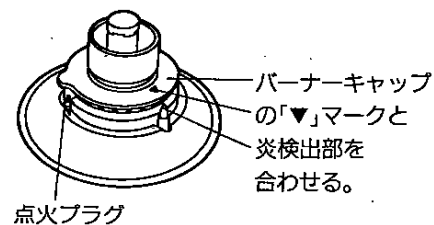
- 燃焼しつづけて過熱されると、過熱防止装置が働き自動的に消火し、表示管に「14」が表示され、パイロットランプが点滅します。
  すぐ点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。

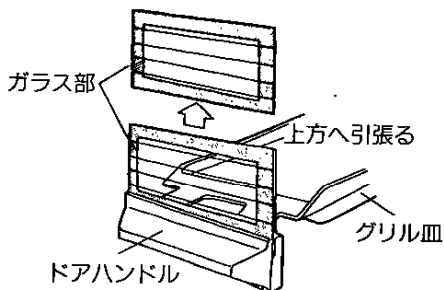
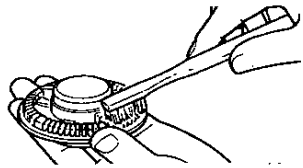
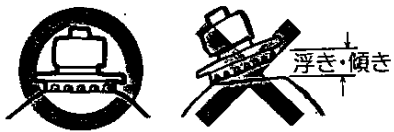
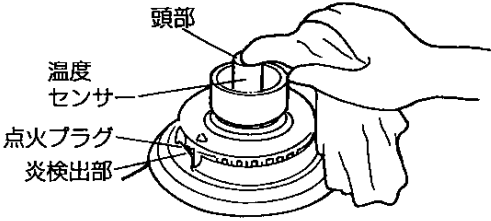
ご注意

- 鍋や鍋のとってなど高温になっていますのでやけどしないように注意ください。

日常の点検・お手入れ

「点検・お手入れ」は必ずガス元せんを閉め、器具が冷えてから行ってください。

■コンロ部の組立てかた

強火バーナー(右)
標準バーナー(左前)

標準バーナー(左奥)

■グリルドアガラスの組立てかた

〈取りはずしかた〉

〈取り付けかた〉

ドアハンドルの両端とガラス部の端面を合わせてさしこむ。

点検項目	お手入れのしかた
●器具の汚れは?	台所用洗剤(中性洗剤)を使う。 トッププレートとトップシールははずせます。 トップシールは以下のように取り付ける。 トッププレートを裏返し手前一辺をはめ込む。 残りの角をはめ込み全周を沿わせるように取り付ける。 トッププレート トップシール ※トップシールには内側・外側があり、立ち上がりの高いほうが内側です。正しく取り付けてください。 トッププレート 内側 カウンタートップ (トップシール断面図)

点検項目	お手入れのしかた
●バーナーキャップの汚れ、目づまりは?	汚れはスポンジなどの柔らかいもので洗い、目づまりは歯ブラシなどで掃除し、水洗いし、乾いた布で水気をふきとる。 (バーナーキャップは強くこすったり当てたりしない。変色、はく離の恐れ)
●バーナーキャップのセット状態は?	▲印と炎検出部をあわせ、浮き、傾きのないように正しくセットする。 (異常燃焼や変形の恐れ) 浮き・傾き
●点火プラグ・炎検出部・温度センサーの汚れや水ぬれは?	煮こぼれなどの汚れは布を水に浸し固くしぼってからふき取る。 ※洗剤は使用しないでください。 頭部 温度センサー 点火プラグ 炎検出部

故障かな!?

現象 / 原因	左前、左奥、右コンロ、グリル									自動調理			処置方法	参照ページ
	点火/消火ボタンが動かない	点火しない	点火時手を離すと消える	炎が安定しない、黄炎で燃える	異常音をたてて燃える	ガスの臭いがする	使用中炎が消える	グリルの焼き時間が長い	点火時手を離すと20秒後に消える	沸騰する前に切り換わる(自動調理モード)	沸騰しても切り換わらない、遅い	設定温度より低めで強火・弱火をくり返す		
ロックがかかっている	●												ロックを解除	14~17 22
電源がはいっていない。		●											電源プラグをコンセントに差し込む。ブレーカーをいれる。	—
押し方不足			●										消火状態にした後再びボタンを奥まで押す	14~17 20
ガス元せん開き不十分		●	●		●			●	●			★	ガス元せんを全開にする	—
ガスマイコンメーターが作動した		●											ガス会社に相談する	—
点火プラグ汚れ		●											点火プラグを掃除する	26
炎検出部の汚れ・水ぬれ			●				●		●				炎検出部を掃除する	26
バーナーの炎口の詰まり		●	●	●		●	●		●	★		★	バーナー炎口を掃除する	26
バーナーの取り付けが悪い		●	●	●	●				●	★		★	バーナーを正しく取り付ける	24・26
自動調理機能が故障									●	★	★	★	(器具の使用方法)により再確認	16~22
鍋形状、材質が適していない										★		★	(器具の使用方法)参照	11・12
温度センサーが汚れている										★		★	温度センサーを掃除する	26
自動調理機能を正しく使っていない										★	★	★	(器具の使用方法)参照	16~22

●左前、左奥、右コンロ、グリルに該当します。★左前コンロの自動調理キーのみに該当します。
上記の処置をしても直らないときは、直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんな場合	故障ではありません
「888」とパイロットランプが点滅表示している	●電源を入れたときや停電復帰後は、この表示になります。いずれかのキーを押すか、点火 / 消火ボタンを押してお使いください。
使用中に"ピピピ……"と鳴り、弱火に切り換わる	●こげ付き消火機能が働いています。食品をかき混ぜると元の火力に戻ります。
"ピッピッピッ…"と5回鳴り、火が消えた	●自動調理が終了、またはこげつき消火機能や立消え安全装置が働いています。点火／消火ボタンを押して消火状態にしてください。
「 I4 」が点滅表示し、"ピピピ、ピピピ……"と鳴り、火が消えた	●過熱防止装置が働いています。点火／消火ボタンを押して消火状態にしてください。鍋や鍋のとってなど高温になっていますのでやけどにご注意ください。
はじめて使ったとき煙や臭いが出た	●はじめてお使いになるとき、器具に付着した油が焼けて煙や臭いが出ることがあります。しばらくすると自然になくなります。
点火・消火したときに「ボッ」という音がする	●点火音・消火音で異常ではありません。
使用中に「シャー」という音がする	●ガスの通過音で、異常ではありません。
使用中に「カチッ」という音がする	●ガス量を調節する電磁弁の開閉音で異常ではありません。
グリルが調理開始後20分で自動消火した コンロが調理開始後2時間で自動消火した	●安全装置が働いたためで異常ではありません。調理を続けたい場合は点火／消火ボタンを押し消火状態にし、再度点火する。

※ガスマイコンメーターを設置されている場合はガス会社に可能連続使用時間をご確認ください。

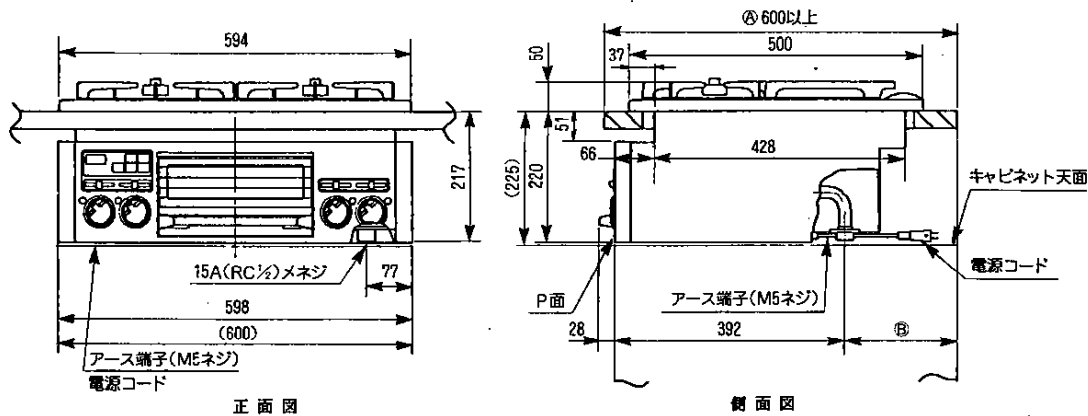
※ブザーが連続して鳴り、異常の状態(I4, 71, 72など)が点滅表示している場合、および、その他表示や動作がおかしい(点火しない・すぐ消える)場合は、点火・消火ボタンを押し、消火状態にし、電源プラグを抜くか、抜けない場合は一端ブレーカーを切り再度同じ状態になるかご確認ください。

※上記の処置をしても直らないときは、ただちにガス元せんを閉め使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。その際、異常の状態を表示しているときは、表示内容もご連絡ください。

故障かな!?

寸法図・仕様

外形寸法（単位mm）

仕様

品名	ビルトインコンロ(セイフル)
品番	10-774
型式名	GE-30DSX
点火方式	連続放電式点火
安全装置	立消え安全装置、過熱防止装置
外形寸法	高さ270mm×幅598mm×奥行555mm(高さはゴトクまでの高さ)
重量(本体)	22.5kg
ガス接続口	15A(RC1/2)メネジ
電源	AC100V・50Hz/60Hz(電源コード1.0m)
消費電力	11W(使用時)(未使用のとき約3.5W)

使用ガス 使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量(kcal/h)				
	個々のガス消費量				全ガス消費量 (全点火時)
	強火バーナー	標準バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用13A	4.000	2.800	2.150	1.900	10.100
LPガス用	0.300kg/h	0.233kg/h	0.180kg/h	0.162kg/h	0.817kg/h

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

(品番) 10-774

- 27ページ「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1．品　名……ビルトインコンロ（セイフル）
2．品　番……前面パネルに表示してあります。
3．現　象……（できるだけ詳しく）
4．道　順……（できるだけ詳しく）

転居されるとき

- **ガスには都市ガス14種類、およびＬＰガスの区分があります。**
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

- **保証期間中は…**
  保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

- **保証期間経過後の故障修理について**
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

●保管（長期間使用しない場合）

- ガス元栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、湿気やほこりに注意してください。

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	大阪市西区千代崎3-2-95	電話 大阪	06 (586) 3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)0361	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸	078(360)3100	〒650
京都支社	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	電話 京都	075(231)8151	〒604
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)2221	〒668
湖南支社	草津市追分町荒掘680-1	電話 草津	0775(62)5311	〒525
彦根支社	彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)3131	〒522
(長浜営業所)	長浜市南呉服町3-4	電話 長浜	0749(62)7171	〒526
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06 (202) 2221	〒541

大阪ガス株式会社

05062920X F1091-0